

Prodetur

Turismo
de la Provincia
DIPUTACION DE SEVILLA

Guía de los Vinos, Licores y Anisados

Provincia de Sevilla

PRÓLOGO

Es un hecho que la Gastronomía supone un pilar fundamental de la oferta turística de cualquier destino. Esta realidad se hace especialmente palpable en el caso de la provincia de Sevilla, donde la calidad y la variedad de los productos hacen de ella uno de nuestros principales atractivos y, qué duda cabe, ahí el Vino ocupa un lugar especial en su conjunto.

Es por eso que desde la Diputación de Sevilla encontramos razones suficientes para fomentar este sector, con programas e iniciativas que ayuden a potenciar las bodegas y los vinos sevillanos como valor turístico. De ahí la Muestra de los Vinos, Licores y Anisados de la Provincia de Sevilla que hemos impulsado este año con vocación de continuidad y esta Guía, que pretende ser el instrumento más útil que el sevillano y el viajero, así como el amante del vino, puedan disponer para un mejor conocimiento de esta zona vinícola que ha tenido históricamente una gran importancia y que pretendemos siga teniendo.

La gastronomía y los vinos son la expresión externa de cada rincón, ya que son el





resultado de lo que el clima, el suelo, las variedades utilizadas y la acción del hombre han conseguido. Y Sevilla tiene una dilatada tradición de vino. Como parte de una de las provincias romanas, fue una importante zona vinícola. En sus villas y campos, se extendían hermosas hileras de viñedos de los que se extraían los ricos mostos para convertirse en embriagadores vinos, tanto para el consumo local como para la exportación a otras partes del imperio romano.

Y hoy, después de que se haya recuperado el paisaje que la plaga de la filoxera se encargó de destruir a finales del siglo XIX, el cultivo de la vid y la elaboración de buenos vinos se extienden por toda la geografía sevillana. Concretamente, existen en la provincia de Sevilla tres comarcas vinícolas fundamentales: el Aljarafe, la Sierra Norte y Guadalquivir-Doñana.

Esta Guía responde a dos ideas, el vino como producto de prestigio que ha de ser conocido y buscado, y la necesidad de que el viajero y el propio sevillano conozcan los lugares que visitan.

Fernando Rodríguez Villalobos
Presidente de la Diputación de Sevilla

Sevilla y los Vinos

Sevilla fue durante muchos años proveedora de mostos a zonas como el Marco de Jerez hasta que los consejos reguladores de las denominaciones de origen aplicaron con rigurosidad la normativa al respecto.

Hoy en día existen en la provincia de Sevilla tres importantes comarcas vinícolas: La Sierra Norte, El Aljarafe y el Bajo Guadalquivir.

La Sierra Norte de Sevilla, constituye un Parque natural con una superficie de 177.484 hectáreas y en él se incluyen totalmente o en parte, los municipios de Alanís, Almadén de la Plata, Cazalla de la Sierra, Constantina, Guadalcanal, Las Navas de la Concepción, El Pedroso, La Puebla de los Infantes, El Real de la Jara y San Nicolás del Puerto. Esta comarca situada al norte de la provincia de Sevilla forma parte de las estribaciones de Sierra Morena, donde su orografía es de montes bajos y alomados, característicos de los antiguos macizos herzinianos, sometidos a largos periodos de erosión, con unas altitudes comprendidas entre los 268 y 968 metros. Su clima es mediterráneo de veranos secos y calurosos y de inviernos suaves, con una precipitación anual media de 810 mm. La red fluvial de ésta zona la conforman los ríos Viar, Retortillo y Rivera del Huéznar, su vegetación mas característica son hermosas dehesas de encinas, alcornocales y quejigos.

El Aljarafe sevillano es una franja de tierra que circunda la parte oeste de la capital, formada por una treintena de pueblos con una extensión aproximada de 500 kilómetros cuadrados. Situada entre el río Guadiamar al norte y el Guadalquivir al sur, de clima mediterráneo con veranos calurosos e inviernos suaves. Su propio nombre, que deriva de una voz árabe que significaba otero o elevación, nos indica que es un promontorio con una altitud media de 120 metros sobre el nivel del mar.

Sus tierras son muy propicias para el cultivo de la vid, actividad agrícola que hasta hace pocos años tenía una gran importancia en la comarca. En la actualidad sus viñe-



dos han quedado relegados principalmente al triángulo formado por Espartinas, Umbrete y Villanueva del Ariscal. Las variedades más características de la zona son la Zalema, La Garrido fino, la Palomina y la Pedro Ximénez, también se cultiva la Garnacha. Con ellas se elaboran fundamentalmente vinos finos y generosos, y algunos vinos blancos jóvenes y afrutados, pero sobre todo El Aljarafe se conoce vinícolamente hablando por la producción de su conocido Mosto; un vino blanco, turbio, de baja graduación entre 10 y 12 grados, muy suave y ligero y en algunas ocasiones presenta de forma natural anhídrido carbónico, entonces se le llama "Mosto Achampanado".

El Bajo Guadalquivir, puede considerarse una amplia comarca de la provincia sevillana, pero en la actualidad, dos de sus municipios conservan la tradición vinícola; Los Palacios y Villafranca y Lebrija. El primero de ellos situado a unos 22 kilómetros al sur de la capital. Su término municipal, uno de los mas grandes de la provincia, se extiende por tierras de campiña y de marisma y es el resultado de la fusión en el año 1836 de Los Palacios y Villafranca de la Marisma. Y Lebrija cuyo término municipal se extiende por las Marismas del río Guadalquivir hasta la Campiña, ocupando una superficie de 369 kilómetros cuadrados en el suroeste de la provincia sevillana.

Estos municipios están cercanos al marco de Jerez, por ello podemos encontrarnos suelos de la conocida tierra "Albariza", lugar idóneo para el cultivo de la vid. Por su altitud no superan los 8 metros sobre el nivel del mar y su cercanía al mismo, hacen que su clima mediterráneo se vea influenciado por las suaves brisas y vientos marinos. Su viñedo más característico está formado por las variedades de la Palomino, la Pedro Ximénez, la Moscatel, la Airen y la Zalema. Aunque se elaboran vinos blancos jóvenes, la producción principal va dirigida a los vinos generosos, al estilo de los finos y manzanillas de Jerez y Sanlúcar, y olorosos y dulces, algunos de ellos tienen un reconocido prestigio y han obtenido diversos premios y galardones.

La primera edición de esta guía que nace con vocación de continuidad, recoge toda la información necesaria de las bodegas más conocidas en Sevilla. No obstante, sus datos no son excluyentes y pueden existir otras bodegas que serán protagonistas de futuras ediciones.

BODEGAS COLONIAS DE GALEÓN

Cazalla de la Sierra

C/ Plazuela, 39
41370 Cazalla de la Sierra
Tfno.: 670 068 136
Fax.: 955 710 093
info@coloniasdegaleon.com
www.coloniasdegaleon.net

Horario de visita:
Concertado

Responsable de las bodegas:
Julián Navarro

LA UVA
Viñedos propios:
Sierra Norte de Sevilla





Historia Colonias de Galeón

Colonias de Galeón es la Primera Bodega de vinos tranquilos ecológicos blancos y tintos en el Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla, de ahí su denominación de origen.

Esta empresa nació con el afán de conservar una tradición que data del siglo XVI y que según rememoran autores como Lope de Vega o Cervantes, consistía en que los vinos de esta procedencia eran llevados a América. Es esta filosofía bajo la que se asienta Colonias de Galeón y la que le ha dado numerosos premios.



VINOS

Tinto "Colonias de Galeón" MC 09



Tipo: Vino Tinto producido mediante maceración carbónica • **Uva:** Cabernet Franc 50%, Tempranillo 30% y Syrah 20% • **Grado:** 14º • **Gastronomía:** Alubias con chorizo o caza, setas, chacinas, solomillo a la pimienta, Carpaccio de buey o pastel de liebre • **Temperatura de consumo:** Entre 14º y 16º

Tinto "Colonias de Galeón", Roble 06



Tipo: Vino tinto producido en roble francés y americano • **Uva:** Cabernet Franc 40%, Tempranillo 30%, Merlot 15% y Syrah 15% • **Grado:** 13.5º • **Gastronomía:**Cordero asado o estofado, bacalao al ajoarriero, setas con jamón serrano, solomillo a la pimienta, venado estofado, quesos curados, alubias con perdiz • **Temperatura de consumo:** Entre 16º y 18º

Vino blanco "OCNOS", CHARDONNAY 2008



Tipo: Vino blanco • **Uva:** Chardonnay 100% • **Grado:** 13.5º • **Gastronomía:** Revueltos con patatas y bacalao, pescados a la sal o en salsa verde, almejas a la marinera, ensalada de angulas, marmitako de bonito, rape rodaballo y salmón, Carpaccio de pescado o marisco y pato asado • **Temperatura de consumo:** Entre 10º y 12º

Vino tinto "Silente" 2006



Tipo: Vino tinto reserva • **Uva:** Cabernet franc 50%, Merlot 30%, Syrah 10% y Tempranillo 10% • **Grado:** 13.5º • **Gastronomía:** Carnes rojas, magret de pato, pastas a la boloñesa, pichón con chocolate, mollejas de cordero, rissoto de cofit de pato con boletus, venado estofado y alubias con perdiz • **Temperatura de consumo:** Entre 14º y 16º

Vino Blanco "Petit Ocnos", Chardonnay 2009



Tipo: Vino blanco • **Uva:** Chardonnay 100% • **Grado:** 13.5º • **Gastronomía:** Platos ligeros, frescos y a la plancha. Cocina fusión. Ceviches, carpachos y sushis. Pescados a la sal o la espalda. Brochetas y barbacoas • **Temperatura de consumo:** Entre 10º y 12º



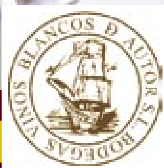
BODEGAS VINOS BLANCOS DE AUTOR

Espartinas

C/ Mártires de la Iglesia, s/n
Apdo de Correos 12054
41011 Espartinas
Tlf: 954 097 354
fragata@vinosfragata.es
www.vinosfragata.es

Horario de visita:
Concertado

Encargado de las bodegas:
Ignacio Peinado



Historia Vinos Blancos de Autor

Bodegas Vinos Blancos de Autor, tiene su origen en la empresa que en 1896 fundaron los hermanos Peinado cuyo afán era la elaboración de vinos para su consumo en la mesa. Para ello, desarrollarían técnicas vinícolas de "coupage" para obtener vinos bajo un lema: "Respetad el Vino por ser la Bebida más noble de la naturaleza".



VINOS

Vino “Vendimia de Oro”



Tipo: Vino blanco de mesa • **Uva:** Cuidada mezcla de las variedades Zalema y Garrigo fino • **Grado:** 11.5º • **Gastronomía:** Pescados fuertes de sabor y carnes relativamente suaves (Aves, cordero...) • **Temperatura de consumo:** Entre 6º y 12º

Vino “Corbeta”



Tipo: Vino blanco de mesa • **Uva:** Cuidada mezcla de las variedades Zalema y Garrigo fino • **Grado:** 11.2º • **Gastronomía:** Toda clase de pescados, mariscos y carnes blancas • **Temperatura de consumo:** Entre 6º y 12º

Vino “Fragata”



Tipo: Vino blanco semiseco • **Uva:** Cuidada mezcla de las variedades Zalema y Garrigo fino • **Grado:** 11.5º • **Gastronomía:** Alimentos suaves (pescado, marisco) y salados (jamón, salazones) • **Temperatura de consumo:** Entre 6º y 12º

BODEGAS EL DUENDE

Cazalla de la Sierra

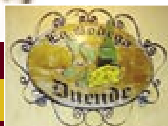
Ctra. Cazalla-Guadalcanal
km. 3,5
C.P. 41370 Cazalla de la Sierra
Tlf. 608 54 45 25/954 88 48 24
Fax: 954 88 43 50
duendejgs@hotmail.com

Horario de visitas:
Concretar mediante cita previa

Responsable de la Bodega:
Carmelo Gallego Vega

LA UVA
Viñedos propios:
Cazalla de la Sierra

Producción anual:
14.000 litros de vino aproximadamente



Historia El Duende

Estas bodegas asientan su origen entre los siglos XVI y XVII, gracias al carácter emprendedor del bisabuelo del actual propietario.

En sus comienzos, hablamos de la producción conjunta de vino y aceite, sin embargo, hace unos años, se decidió dedicar todos los esfuerzos a la producción y embotellamiento de vinos blancos, tintos y claretes de forma exclusiva.

Tras seis generaciones, se mantiene la producción de unos caldos que mantienen el sabor de la tradición familiar.



VINOS

Vino Tinto



Tipo: Tinto • **Uva:** Garnacha y tempranillo • **Grado:** 13.5º • **Gastronomía:** Carne cerdo ibérico • **Temperatura de consumo:** Entre 15º y 16º

Vino Clarete



Tipo: Clarete • **Uva:** Garnacha y Montúpila • **Grado:** 13º • **Gastronomía:** Entremeses • **Temperatura de consumo:** Entre 10º y 14º

Vino Blanco



Tipo: Blanco • **Uva:** Manzanilla, Pedro Jiménez y Montúpila • **Grado:** 12,5º • **Gastronomía:** Entremeses, mariscos y pescados • **Temperatura de consumo:** Entre 7º y 8º

BODEGAS FUENTE REINA

Constantina

Hacienda la Purísima Concepción
Carretera de Cazalla Km 11
(Apdo de Correos 26)
41450 Constantina
Tlf: 955 880 017
fuentereina@gmail.com
www.tintoandaluz.com

Horario de visitas:
Concertada

Hay dos modalidades:
1. Visita completa al cortijo, el lagar y la actual bodega
2. Visita a la actual bodega

LA UVA:
Viñedos propios:
Constantina

Producción total anual:
Aproximadamente 40.000 botellas de 0,75ltr.



Historia Fuente Reina

"Un viñedo, una bodega, un vino", es con estas palabras con las que se resume la filosofía de Bodegas de Fuente de Reina, cuyo origen se sitúa en el año 1930.

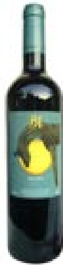
Sería en esta fecha cuando se fundaran dichas bodegas en Constantina, capital de una antigua comarca vitivinícola que llegaría a abarcar más de 3500 hectáreas de viñedo.

En 1998, bodegueros del norte de España descubrirían el potencial de dicha zona, dando lugar a la refundación de "Bodegas de Fuente Reina".



VINOS

Vino Tinto “Fuente Reina” añada 2007



Tipo: Vino tinto • **Uva:** Tempranillo 40%, Merlot 35%,Cabernet Sauvignon 22% y Garnacha 3% • **Grado:** 13,8º • **Gastronomía:** Excelente vino para acompañar con carrnes blancas de ave y caza, perdiz, pato, arroces, quesos de media curación y pescados blancos • **Temperatura de consumo:** 16º

Vino Tinto “Fundus” añada 2008



Tipo: Vino tinto • **Uva:** Tempranillo 100% • **Grado:** 13,5% • **Gastronomía:** Ideal para pastas, ensaladas, tortillas, y quesos frescos de cabra • **Temperatura de consumo:** 12º

BODEGAS GÓNGORA

Villanueva del Ariscal

C/ Santísimo Cristo de la Vera Cruz, 59,
41808, Villanueva del Ariscal
Tlf: 954 113 700
Fax: 954113239
atencionalcliente@bodegasgongora.com
www.bodegasgongora.com

Horario de visitas:
Concertado

Responsable de las bodegas:
José María Gallego Góngora

LA UVA
Viñedos propios:
Villanueva del Ariscal, Salteras y Espartinas

Producción total anual:
2.000.000 litros





Historia Bodegas Góngora

Desde hace más de tres siglos, concretamente, desde 1682 y, de manera ininterrumpida, Bodegas Góngora ha dedicado su actividad a la elaboración de vinos y otras bebidas similares.

Bodegas Góngora nació en la Hacienda de Pata de Hierro gracias a la iniciativa de Don José de Góngora y Arando, quien la convertiría en bodega para la crianza y envejecimiento de vinos finos y generosos.

Tras seis generaciones, se mantienen las mismas tradiciones que hacen inconfundibles estas bodegas y sus vinos.



VINOS

Blanco "Señorío de Heliche"



Tipo: Vino blanco joven semiseco • **Uva:** Garrido fino 90% y Moscatel 10% • **Grado:** 11´5º • **Gastronomía:** Mariscos y pescados crudos, cocidos y en salsa, mousse de pescado y marisco, ahumados, sopas, cremas, quesos frescos • **Temperatura de consumo:** Entre 6º y 8º

Blanco "Marqués de Heliche"



Tipo: Vino Blanco joven seco • **Uva:** Garrido Fino • **Grado:** 12º • **Gastronomía:** Mariscos y pescados crudos, cocidos y en salsa, mousse de pescado y marisco, ahumados, sopas, cremas, quesos frescos, verduras gratinadas y cocidas • **Temperatura de consumo:** Entre 6º y 8º

Fino "Aljarafe"



Tipo: Vino Fino • **Uva:** Garrido Fino 60%, Palomino 20% y Listán 20% • **Grado:** 15º • **Gastronomía:** Mariscos y pescados en salsa, mousse de pescado y marisco, foie-gras,sopas, cremas, ahumados, charcutería, tortillas, quesos frescos y suaves, verduras gratinadas y cocidas • **Temperatura de consumo:** Entre 6º y 8º

PX Dulce



Tipo: Vino dulce • **Uva:** Garrido Fino 25% y Pedro Ximénez 75% • **Grado:** 15º • **Gastronomía:** Acompañando a ahumados, quesos curados y azules y queso roquefort, así como a todo tipo de postres • **Temperatura de consumo:** Entre 16º y 18º

Fino "Pata de hierro"



Tipo: Vino Fino • **Uva:** Garrido Fino • **Grado:** 15,5º • **Gastronomía:** Mariscos y pescados en salsa, mousse de pescado y marisco, foie-gras, sopas, cremas, ahumados, charcutería, tortillas, quesos frescos y suaves, verduras gratinadas y cocidas • **Temperatura de consumo:** Entre 6º y 8º

Otros productos de Bodegas Góngora:

Fino "Aljarafe"
Fino "Andanita"
Amontillado muy viejo
Oloroso "Duque de Carmona"
Solera "1840"
Amontillado muy viejo, Selección Imperial
Oloroso Viejísimo, Selección Imperial
PX Dulce Añejo, Selección Imperial

BODEGAS GONZÁLEZ PALACIOS

Lebrija

C/ Consolación 60
41740 Lebrija
Tlf Oficina: 955 972 785
Tlf Bodega: 955 972 517
bodegas@gonzalezpalacios.com
www.gonzalezpalacios.com

Horario de visitas:
Concertado

Responsable de las bodegas:
Félix González

LA UVA
Viñedos propios:
Lebrija

Producción total anual:
10.000.000 litros



Historia González Palacios

Bodegas González Palacios es una bodega familiar fundada en 1960 por Francisco González Palacios, que comenzó con su labor bodeguera como mera afición.

Ubicada en Lebrija, cuya situación privilegiada a orillas del Guadalquivir y a tan solo unos pocos kilómetros del mar, la hacen idónea para la producción y elaboración de estos vinos que combinan la tradición con las técnicas más novedosas.



VINOS

Blanco Joven “Castillo de González Palacios”



Tipo: Vino blanco joven afrutado • **Uva:** Palomino 80% y Moscatel 20% • **Grado:** 11´5º • **Gastronomía:** Pescados y mariscos • **Temperatura de consumo:** Entre 6º y 12º

M. Fina “González Palacios”



Tipo: M. fina • **Uva:** Palomino • **Grado:** 15º • **Gastronomía:** Aperitivos, mariscos, chacinas ibéricas y quesos suaves • **Temperatura de consumo:** Entre 8º y 12º

M. Fina “El poeta”



Tipo: M. fina • **Uva:** Palomino • **Grado:** 15º • **Gastronomía:** Aperitivos, mariscos, chacinas ibéricas y quesos suaves • **Temperatura de consumo:** Entre 8º y 12º

Cream “González Palacios”



Tipo: Mezcla de olorosos con vinos dulces • **Grado:** 17º • **Gastronomía:** Aperitivos o como compañía de frutos secos, patés y quesos viejos • **Temperatura de consumo:** Entre 6º y 8º

Vino de pasas “El poeta”



Tipo: Vino de uva previamente soleada • **Uva:** Moscatel • **Grado:** 15º • **Gastronomía:** Vino muy agradable de tomar en tertulias y aperitivos se puede utilizar también para la confección de salsas en alta cocina • **Temperatura de consumo:** Entre 8º y 12º

Moscatel “González Palacios”



Tipo: Vino de uva moscatel fermentado con azúcares • **Uva:** Moscatel • **Grado:** 15º • **Gastronomía:** Aperitivos y postres • **Temperatura de consumo:** Entre 10º y 12º



BODEGAS LORETO

Villanueva del Ariscal

C/ Cristo de la Veracruz, 28
41808 - Villanueva del Ariscal
limonmiron@hotmail.com

Horario de visitas:
De Lunes a Sábado
(11.00-1400)

Responsable de las bodegas:
Antonio Limón Mirón

LA UVA:
Viñedos propios:
Hacienda de Loreto
(Espartinas)

Producción total anual:
10.000.000 Litros



Historia Loreto

La Bodega forma parte de la Hacienda de Loreto, ubicada junto al santuario de la Virgen de Loreto, patrona del Aljarafe. Su actividad vitivinícola comienza en 1901, con la plantación de viñedos y la elaboración de vinos por los Condes de Gomara, aunque el origen de la Hacienda es del siglo XVI.

Actualmente, hablamos de la tercera generación de la Familia Limón, encargada tanto de los viñedos como de la elaboración de sus productos.



VINOS

Hacienda de Loreto



Tipo: Vino blanco afrutado • **Uva:** Garrido fino • **Grado:** 11´5º • **Gastronomía:** Mariscos, pescados, pastas y arroces • **Temperatura de consumo:** Entre 6º y 8º

Loreto blanco joven (Mosto)



Tipo: Vino blanco joven • **Uva:** Garrido Fino • **Grado:** 11.5º • **Gastronomía:** Aperitivos, chacinas, quesos y frutos secos. En el Aljarafe se consume tradicionalmente con sardinas asadas y tostón con huevo • **Temperatura de consumo:** 8º

BODEGAS LA MARGARITA

Constantina

Ctra. Constantina - San Nicolás del Puerto Km 2
41450 Constantina
Tlf: 955 954 187 / 676 848 570
bodegalamargarita-tintozancuo@hotmail.com

Horario de visita:
10.00-14.00/ 16.00-20.00

Encargado de las bodegas:
Raúl Fernández

LA UVA
Viñedos propios:
Constantina

Producción total anual:
De 18000- 20000 Litros de Mosto y 12000 botellas de tinto y blanco



Historia La Margarita

Fundada en 1998, esta bodega combina los métodos más tradicionales y artesanos, con las prácticas más novedosas en el terreno de la enología. La finca donde desarrollan su actividad, fue adquirida por los actuales propietarios en 1995, recuperando una antigua bodega existente en la que se elaboraba principalmente Mosto. Cuenta con unas cuatro hectáreas de viñedo con variedades tempranillo, garnacha y uvas autóctonas con las que aún siguen elaborando el conocido “Mosto de Constantina”.



VINOS

Vino Tinto "Zancúo"



Tipo: Vino tinto • **Uva:** Tempranillo • **Grado:** 13.5º • **Gastronomía:** Platos elaborados, arroces y todos tipo de carnes (fundamentalmente rojas), y chacinas • **Temperatura de consumo:** Entre 14º y 17º

Vino Blanco "Castillo de Constantina"



Tipo: Vino blanco • **Uva:** Cayetanas blancas, macabeo y chardonnay • **Grado:** 12º • **Gastronomía:** Pastas, ensaladas con poca vinagreta y platos suaves • **Temperatura de consumo:** Entre 7º y 10º

Vino Tinto "Cistus"



Tipo: Vino tinto joven • **Uva:** Tempranillo y garnacha • **Grado:** 13º• **Gastronomía:** Arroces de todo tipo (paella, arroz caldoso) y carnes, especialmente de aves • **Temperatura de consumo:** Entre 12º y 15º

Vino Tinto "Zancúo Plata" 2008



Tipo: Vino tinto joven • **Uva:** Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Graciano • **Grado:** 13.5º • **Gastronomía:** Platos elaborados, arroces y todo tipo de carnes (fundamentalmente rojas), y chacinas • **Temperatura de consumo:** Entre 14º y 17º

Mosto Bodegas La Margarita de Constantina



Tipo: Vino joven • **Uva:** Autóctona de la zona • **Grado:** 12º • **Gastronomía:** Todo tipo de alimentos • **Temperatura de consumo:** Entre 10º y 12º



BODEGAS COOPERATIVA LAS NIEVES

Los Palacios y Villafranca

Avda. de Utrera, s/n
Apdo de Correos nº3
41720 Los Palacios y Villafranca
Tlf. 955810360
gerente@e-lasnieves.com

Horario de visitas:
8.00- 14.00

Responsable de la cooperativa:
José Barbero

LA UVA:
Viñedos propios:
Los Palacios, Utrera, Alcalá de Guadaira y Dos Hermanas.





Historia Cooperativa las Nieves

LAS NIEVES, S.C.A. fue fundada en 1968 por agricultores del término de Los Palacios y Villafranca para elaborar sus vinos y comercializar sus frutas y hortalizas. La bodega se constituyó el mismo año de su fundación.

La plantación de uvas variedad Lairén se utiliza para elaborar el vino blanco y la uva variedad Moyar que es prácticamente autóctona de la zona (con mucho dulzor) se utiliza para elaborar la mistela, un vino dulce de características y sabor muy apreciado.



VINOS

Vino Tinto "Señorío de las Nieves"



Tipo: Vino tinto de mesa • **Uva:** Merlot y Syrah • **Grado:** 12´5º • **Gastronomía:** Aperitivos, carnes blancas, aves, asados, pescados azules y pizzas • **Temperatura de consumo:** Entre 14º y 16º

Vino de Licor "Mistela"



Tipo: Vino de licor • **Uva:** Moyar • **Grado:** 15º • **Gastronomía:** Aperitivos y postres • **Temperatura de consumo:** Entre 15º y 18º

Vino Negro Dulce



Tipo: Vino dulce • **Uva:** Lairén y Moyar • **Grado:** 8º • **Gastronomía:** Postres y aperitivos • **Temperatura de consumo:** Entre 14º y 16º

Oloroso Dulce



Tipo: Vino oloroso • **Uva:** Lairén y Moyar • **Grado:** 15º • **Gastronomía:** Ideal para aperitivos • **Temperatura de consumo:** Entre 14º y 16º.

Vino Blanco "Señorío de las Nieves"



Tipo: Vino blanco de mesa • **Uva:** Lairen • **Grado:** 15º • **Gastronomía:** Pescados, mariscos y comida mediterránea principalmente • **Temperatura de consumo:** Entre 6º y 8º



BODEGAS F. SALADO

Umbrete

C/ Camino Mérida, 14
41806 Umbrete
Tlfs: 9557715601 / 955715481 / 650498449
bodegassalado@hotmail.com
Web: www.bodegassalado.es

Responsable de Bodega:
Rafael Salado Palomares

LA UVA
Viñedos propios:
Huevar y Carrión de los Céspedes

Producción total anual:
220.000 litros





Historia Bodegas F. Salado

En 1810 Ramón Salado fundaría estas bodegas que tras cinco generaciones preside Francisco Salado Pichardo, con la ayuda de sus hijos Rafael y Santiago Salado.

Desde sus orígenes los viñedos se encuentran situados en el Aljarafe Sevillano, cepas con variedades de uvas Pedro Jiménez y Garría Fina. Tierras albarizas en los términos de Huevar del Aljarafe y Carrión de los Céspedes, repartidos por las fincas La Serrana, Los Clérigos y Las Yeguas. Entre sus más grandes producciones, destaca el Mosto, popular en toda la provincia.



VINOS

Mostum



Tipo: Vino blanco • **Uva:** Pedro Ximénez y Garría fina • **Grado:** 13º • **Gastronomía:** Marisco, pescados y todo tipo de chacinas • **Temperatura de consumo:** Entre 12º y 14º

Radiante



Tipo: Vino joven • **Uva:** Garría fina • **Grado:** 11.5º • **Gastronomía:** Mariscos y pescados, así como todo tipo de entrantes • **Temperatura de consumo:** Entre 6º y 8º

Fina Blanca Paloma



Tipo: Vino crianza • **Uva:** Pedro Ximénez • **Grado:** 14.9º • **Gastronomía:** Mariscos y pescados principalmente •**Temperatura de consumo:** Entre 6º y 8º

Solera Tío Pedro



Tipo: Vino crianza • **Uva:** Pedro Ximénez • **Grado:** 14.9º • **Gastronomía:** Muy óptimo para la elaboración de comida casera. Igualmente, es muy agradable para acompañar entrantes • **Temperatura de consumo:** Entre 14º y 16º

Vino Dulce Abuelo Rafael



Tipo: Vino de uva sobremadura • **Uva:** Pedro Ximénez • **Grado:** 15º • **Gastronomía:** Ideal para acompañar postres y para aperitivos • **Temperatura de consumo:** Entre 16º y 18º

Vino Espumoso Umbretum



Tipo: Vino espumoso • **Uva:** Garría fina • **Grado:** 11.5º **Gastronomía:** Ideal para el acompañamiento de postres • **Temperatura de consumo:** Entre 4º y 9º

Otros productos de Bodegas Salado:

Vinagre de Yema



ANISADOS EL CLAVEL

Cazalla de la Sierra

C/ San Benito 8
41370 CAZALLA DE LA SIERRA
Tlf: 954 884 019
Fax: 954 884 205
Tlf. Oficina: 915 610 645
Fax. Oficina: 915 632 750
destileria@delclavel.com
www.delclavel.com

Horario de visitas:
No tienen.

Encargado y Director de Fabricación:
José Rogelio Navarro

Historia



Desde 1896, año en que se fundara esta destilería, se mantienen los mismos sistemas de producción buscando crear sabores artesanales y únicos. Esta filosofía es la que la ha hecho perdurar durante años y sobrevivir a las más de 30 destilerías existentes en Cazalla de la Sierra, pueblo natal de El Clavel.

Esencia 1896
Tipo: Anís de Cazalla
• **Grado:** 38 º •
Temperatura de consumo: Entre 1º y 3º



Licor de Guindas 1ª Maceración
Tipo: Licor de Guindas
• **Grado:** 25º •
Temperatura de consumo: Entre 1º y 3º



Aguardiente Orujo de "El Clavel Selección":
Tipo: Aguardiente
• **Grado:** 45º •
Temperatura de consumo: Entre 1º y 3º



Aguardiente de Orujo y Hierbas de Cazalla
Tipo: Aguardiente
• **Grado:** 30º •
Temperatura de consumo: Entre 1º y 3º



Anís seco
Tipo: Anís seco
• **Grado:** 49º •
Temperatura de consumo: Entre 1º y 3º



Anís dulce
Tipo: Anís dulce
• **Grado:** 35º •
Temperatura de consumo: Entre 1º y 3º



Licor de guindas
Tipo: Licor de guindas
• **Grado:** 25º •
Temperatura de consumo: Entre 1º y 3º



Aguardiente de Orujo y Guindas
Tipo: Aguardiente de orujo y guindas
• **Grado:** 30º •
Temperatura de consumo: Entre 1º y 3º



Aguardiente de Orujo
Tipo: Aguardiente de orujo • **Grado:** 40º
• **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º



Otros productos
Tarro de guindas en aguardiente y frasca de guindas en aguardiente



ANÍS LOS HERMANOS

Carmona

Finca de Brenes, Ctra. Carmona - El Viso s/n - km.0
41410 Carmona
Tlf. 954 191 366
www.anisdecarmona.es
anisloshermanos@gmail.com

Horario de visitas:
Concertadas.

Encargado de las destilerías:
José Antonio Rodríguez Fernández

Historia



Los Alcores de Carmona S.L. se crea en el 2001 con el objetivo de mantener en Carmona una de sus tradiciones más arraigadas, la elaboración artesana del “Anís Los Hermanos”.

Esta destilería nacería en 1880 en este municipio sevillano gracias a un emigrante vasco que, huyendo de las Guerras Carlistas, se instala en él.

Desde este momento, “Anís Los Hermanos” sigue trabajando para dar a sus clientes una amplia variedad de licores y anises elaborados de manera artesanal mediante dos alambiques de cobre con 130 años de antigüedad.

Anís Seco Destilado 100% (0.7 Litros / 1 litro)



Tipo: Anís Seco • **Grado:** 50º • **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º

Anis Semidulce Destilado 100% (0.7 Litros/ 1 litro)



Tipo: Anís Semidulce • **Grado:** 43º • **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º

Anis Dulce Destilado 100% (0.70 Litros / 1 litro)



Tipo: Anís Dulce • **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º

Licor de Canela



Tipo: Licor • **Grado:** 25º • **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º

Licor de Café



Tipo: Licor • **Grado:** 18º • **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º

Licor de Turrón



Tipo: Licorr • **Grado:** 18º • **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º

Pacharán



Tipo: Licor natural fruto de la maceración de endrinas • **Grado:** 30º • **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º

Elixir de Yerba-Buena



Tipo: Elaborado con esencias naturales procedentes de la maceración y posterior destilación de hierba-buena • **Grado:** 30º • **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º



DESTILERÍAS DE CAZALLA

Cazalla de la Sierra

Destilerías de Cazalla,S.A
C/ Virgen del Monte,54
41370 Cazalla De la Sierra
Tlf:954884013
www.caballero.es
cazalla@caballero.es

Horario de visita:
Concertadas por grupos

Encargado de las destilerías:
Mónica Pérez Gutiérrez

Producción total anual:
La empresa se reserva el dato

Historia



Luís Caballero S.A. fabrica desde hace años sus licores y anisados en la Sierra Norte de Sevilla continuando con la tradición franciscana de destilación de aguardientes y maceración de frutas. Este proceso, tiene como fruto productos tan reconocidos como la Crema de Guindas Miura y los anises Seco y Dulce.

Crema de Guindas Miura
Tipo: Crema de guindas maceradas en aguardiente • **Grado:** 20º • **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º



Anís Seco Miura
Tipo: Anís seco • **Grado:** 50º • **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º



Anís Dulce Miura
Tipo: Anís dulce • **Grado:** 37º • **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º







DESTILERÍAS RIGO

Fuentes de Andalucía

C/ Lantejuela, 5
41420 Fuentes de Andalucía
Tlfs: 954 337 109 / 678 735 740/ 678 735 741
anisrigo@hotmail.com

Horario de visitas:
Concertado. Puede ser cualquier horario incluso festivos.

Encargado de las destilerías:
Ricardo Gómez

Historia



Hasta 1954, Anís Rigo era conocido como "Anís Las calderas", nombre sustituido por el anterior por temas legales. Los colores del logotipo son tales por el fuerte vínculo con su pueblo natal, Fuentes de Andalucía, colores que han sido llevados con orgullo durante su andadura por este mundo desde que Ricardo Gómez allá por 1947 fundara esta casa. Como en sus inicios, Anís Rigo utiliza materias primas de gran calidad. El resultado es el sabor a campo andaluz con intenso aroma y suavidad al paladar.

Seco



Tipo: Anís seco • **Grado:** 40º / 45º / 50º / 53º • **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º

Seco Destilado



Tipo: Anís seco destilado • **Grado:** 45º/ 50º • **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º

Extraseco Bidestilado



Tipo: Anís extraseco bidestilado • **Grado:** 55º • **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º

Dulce



Tipo: Anís dulce • **Grado:** 35º / 40º • **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º

Dulce Destilado



Tipo: Anís dulce destilado • **Grado:** 40º/ 45º • **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º

Pacharán



Tipo: Licor fruto de la maceración de endrinas en anís dulce • **Grado:** 25º • **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º.

Crema de Guindas



Tipo: Crema de guindas • **Grado:** 20º • **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º

Licor de Orujo con hierbas



Tipo: Licor de orujo con hierbas • **Grado:** 30º • **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º

Delicias sabores



Limón, Café, Almendra, Canela, Manzana, Mora, Chocolate, Piruleta, Melón y Entornado.
Tipo: Licor macerado en anís destilado • **Grado:** 12º • **Temperatura de consumo:** Entre 1º y 3º

Licores sin alcohol:



Limón, Naranja, Manzana, Canela, Mora, Café, Menta, Bellota, Granadina

DESTILERÍAS LA VIOLETERA

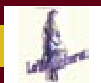
Constantina

C/ Mentidero, 2
41450 Constantina
Tlf/ Fax: 955881662
anislavioletera@hotmail.com

Horario de visitas:
10.00-14.00/18.00-20.30

Encargado de la destilería:
Olga García Méndez

Historia



En 1961, José García González, gerente de una fábrica que comercializaba anís "La Gitana", decide independizarse y fundar la suya propia, a la que le pondrá el nombre de "La Violetera", debido a la admiración que sentía por "Sara Montiel", artista que por esa época triunfaba con la película del mismo nombre.

ANIS LA VIOLETERA (Anís Dulce, 35º)
Tipo: Anís Dulce • **Uva:** 35º • **Temperatura de consumo:** 15º



ANIS LA VIOLETERA (Anís seco, 50º)
Tipo: Anís Seco • **Grado:** 50º • **Temperatura de consumo:** 15º



ANIS LA VIOLETERA (Anís semidulce, 40º)
Tipo: Anís Semidulce • **Grado:** 40º • **Temperatura de consumo:** 15º



ANIS PADRE BENITO (Anís seco, 40º)
Tipo: Anís Seco • **Grado:** 40º • **Temperatura de consumo:** 15º



ANIS PADRE BENITO (Crema de Anís Dulce, 24º)
Tipo: Crema de anís dulce • **Grado:** 24º • **Temperatura de consumo:** 15º



ANIS PERLA (Anís Perla Semidulce, 32º)
Tipo: Anís Perla Semidulce • **Grado:** 32º • **Temperatura de consumo:** 15º



ANIS PERLA (Anís Perlas Abocados, 36º)
Tipo: Anís Perlas • **Grado:** 36º • **Temperatura de consumo:** 15º



ANIS PERLA (Anís Perlas Abocados, 40º)
Tipo: Anís Perlas • **Grado:** 40º • **Temperatura de consumo:** 15º



LICORES LA VIOLETERA: PIPPERMINT
Tipo: Licor de menta • **Grado:** 27º • **Temperatura de consumo:** 15º



CREMA DE PASAS 25º
Tipo: Crema de pasas • **Grado:** 25º • **Temperatura de consumo:** 15º
Tipo: Guindas en su jugo • **Grado:** 32º • **Temperatura de consumo:** 15º



Se recomienda consumir a temperaturas inferiores en verano.



Edita: PRODETUR, S.A.
Turismo de la Provincia de Sevilla
Calle Leonardo Da Vinci, 16
Isla de la Cartuja
41092 Sevilla
Tlf.: 954 486 800
www.turismosevilla.org

Produce:
Ibersponsor, Consultores de Comunicación
www.ibersponsor.com

Diseño y Maquetación:
Juan Antonio Cruz Díaz

Ilustraciones:
María José Salgueiro

Agradecemos su colaboración a todas las empresas y profesionales que aparecen en esta guía, que han contribuido a reunir el material necesario para la elaboración de esta publicación.

LAS COMARCAS VINÍCOLAS DE LA PROVINCIA DE SEVILLA





orena

a

SIERRA NORTE

nstantina

Lora del Río

Écija

rmona

Fuentes de Andalucía

daira

Estepa

Marchena

Osuna

Morón de la Frontera





www.turismosevilla.org